BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Menü Mühendisliği	AŞÇ259	1	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik)
Amaç	Öğrencilerin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması amaçlanmaktadır.
Ders İçeriği	Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim menü ve fiyatlandırma, menü ve tutundurma, menü ve servis, menü ve beslenme, menü ve maliyet, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.
Ders Kaynakları	Doğdubay, M. & Saatçi, G. (2012). Menü Mühendisliği. Detay Yayıncılık, Ankara., Türksoy, A. & Bölükoğlu, İ. (2001). Menü Analiz Sürecinde Kullanılan Yöntemlerden Menü Mühendisliğindeki Son Gelişmeler: İşgücünü Dikkate Alan Bir Model., Kılıç, B. & Bekar, A. (2007). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramlar ve Uygulamalar. Beta Basım Yayım

Hafta	Konu
1	Menünün tanımı, tarihçesi ve menüde yapı, menüde içerik ve süreç
2	Menü planlamada faktörler ve ilkeler 1
3	Menü planlamada faktörler ve ilkeler 2
4	Menüde sınıflama
5	Menü planlamada yapılan hatalar
6	Özel menüler ve özel menü sunumları
7	Genel Tekrar
8	Ara Sınav
9	Menüde kalori hesaplama
10	Menüde maliyet
11	Menüde maliyet kontrolü ve fiyat
12	Menüde pazarlama, tasarım, değerlendirme
13	Menüde uyum ve sofra
14	Genel Tekrar
15	Final Sınavı

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12